



## **Fiche de poste de Chef de cuisine**

### **POSTE PROPOSE**

- CDI
- Dans un cadre magique, face à la mer, à Sainte-Adresse
- Dans un nouveau concept de restaurant, au sein d'une équipe jeune et dynamique
- Disponibilité début avril

### **COMPETENCES ET QUALITES RECHERCHEES**

Au moins 3 ans sur un poste identique. Bac pro ou BTS diplôme souhaité dans le domaine de la restauration.

#### **Culinaires :**

- Élaboration d'un menu,
- Création de plats en fonction des goûts, des tendances, de la saisonnalité, des coûts... et maîtrise des techniques de cuisine.

**Nous souhaitons privilégier une cuisine de saison composée de produits issus d'une agriculture raisonnée.**

#### **Approvisionnement et gestion des stocks :**

- Choix des fournisseurs selon le cahier des charges (circuit court, produits de saison et issus d'une agriculture raisonnée)
- Sélection / Négociation des matières premières
- Organisation des espaces de stockage

#### **Gestion de la production :**

- Organisation et optimisation des postes de travail
- Mise en place des fiches techniques
- S'assure du bon fonctionnement des équipements et outils nécessaire à la réalisation des plats.
- Annonce des commandes et répartition des tâches

- Contrôle qualité process et techniques de cuisine
- Ajustement des assaisonnements avant dressage
- Contrôle qualité produit fini avant envoi en salle
- S'assure du bon déroulement et de la fluidité du service en cuisine
- Suivi des pertes, contrôle des rendements et analyse financière

### **Management d'équipes :**

- Recrutement
- Formation
- Etablissement des plannings et horaires de travail,
- Suivi des équipes,
- Amélioration des compétences,
- Transmission des savoirs, assure la communication, la cohésion et la motivation au sein de son équipe...

### **Hygiène et Sécurité Alimentaire :**

- Maitrise et contrôle des normes HACCP, suivi administratif pour les autorités compétentes.
- Contrôle qualité et sécurité alimentaire réception marchandises
- Contrôle des rotations (PEPS/DLC/DLUO) ; Respect de la chaîne du froid
- Suivi administratif des relevés températures, provenance des produits

### **Développement durable :**

- Lutte contre le gaspillage alimentaire à travers une bonne gestion de vos stocks,
- Tri des déchets liés à la cuisine,
- Faire le choix d'une cuisine responsable par le biais du choix des produits et des fournisseurs.

Vous êtes intéressée(e) ? Envoyez-nous CV et lettre de motivation à :

[lucie.guillot@palaisdesregates.com](mailto:lucie.guillot@palaisdesregates.com) nous serons heureux de vous lire et de vous rencontrer.